



Rouleaux Croustillants à l'Aneth

Pour 4 personnes

4 tranches de saumon fumé

100 g de riz basmati

12 feuilles de brick

1 bulbe de fenouil

1 citron

1 c à soupe d'huile d'olive

25 cl de crème fraîche

50 g de beurre

2 c à soupe de raifort râpé

Quelques branches d'aneth

Faites cuire le riz 15 minutes dans de l'eau salée. Egouttez-le et mélangez-le avec le fenouil râpé, le jus de citron et l'huile d'olive.

Coupez les tranches de saumon en 3 parties.

Sur chaque feuille de brick, disposez le tiers d'une tranche de saumon fumé, sur la tranche de saumon mettez une cuillère de riz.

Roulez le tout pour former un rouleau hermétique **en disposant une branche d'aneth entre deux plis de manière à laisser entrevoir la branche d'aneth sur le dos du rouleau.**

Disposez les rouleaux sur un plat beurré.

Faites fondre le beurre dans un petit récipient et badigeonnez les rouleaux avec le beurre fondu.

Faites cuire 15 minutes au four préchauffé à 200°C

Sauce :

Fouettez légèrement la crème bien froide et mélangez-la au raifort râpé. Rectifiez l'assaisonnement avec un peu de sel.

Servez les rouleaux bien chauds avec la sauce bien froide